

CES ENDROITS SYMPAS ET BRANCHÉS DE LA CAPITALE

# Çaiđiâuă et bon appétit!



BRUXELLES ▽

Victor possède un nom de famille imprononçable. Il préfère donc que ses clients l'appellent... Victor. Car, même si la bavette n'est pas au

menu de ce restaurant russe planté au tout début de la rue Haute, à un saut de saumon du Sablon, son patron n'est jamais avare de paroles quand il s'agit de parler de sa nourriture et de son restaurant. Ses classes, il les a faites chez une célèbre autre enseigne russe de la capitale: les *Ateliers de la Grande Île*, situé dans la rue de même nom, du côté des Halles Saint-Géry.

Aux *Ateliers*, le client hume et admire le cochon cuit à la broche en allant s'asseoir sur une table rustique et chaleureuse. Il est bercé par les joutes musicales du groupe traditionnel, éternellement de bonne humeur.

Les *Nouveaux Russes* cultivent un autre style, résolument plus moderne, plus cosy aussi, même si la déco reste chargée d'histoire et d'objets hétéroclites. Quant à l'ambiance musicale, elle se rapproche plus de celle des boîtes moscovites. Autre temps, autre folklore. "On pouvait ainsi y écouter le groupe *tATu bien avant leur passage à l'Eurovision*", se souvient un habitué des lieux.

On remarquera le soin porté au plafond, molletonné d'un épais



**Les Nouveaux Russes cultivent un style résolument moderne, cosy aussi, même si la déco reste chargée d'histoire et d'objets hétéroclites.** (CÉCILE BAUWERKETS)

tissu rouge vif, nous rappelant une mythique scène du film *American Beauty*. Ici aussi, c'est chaleureux. Et, cerise sur le gâteau – ou plutôt dans la vodka offerte par le patron en guise d'apéro aux clients – la nourriture est excellente.

Laissez-vous tenter sans hésiter par le *Bortch* et *Pompuchka* à 8 euros. Ne me demandez pas ce que cela veut dire. Sachez juste qu'il

s'agit d'un potage aux betteraves rouges, choux, carottes, coriandre et smetana (sorte de crème épaisse)... Absolument divin. Le *pelmeni* (10 euros), de vrais raviolis maison farcis de viande hachée et épicés de fines herbes, coriandre, sans oublier le smetana.

Autre entrée de caractère destinée aux plus gros appétits: le duo de patates kozak farcies à la crème, aux fines herbes et garnies de caviar de saumon et osciètre impérial. Du costaud pour tout de même 25 euros, caviar oblige. Les appétits de moineaux se dirigeront plus volontiers vers les fameux blinis (ces duos de petites crêpes) garnis à peu près tout ce que vous voulez: du saumon fumé (23 euros) au caviar Be-

luga (55 euros).

Passons maintenant aux mets

principaux, tous naturellement créés dans la plus pure tradition russe. Le bœuf Stroganoff est *succulentissime* et pas trop cher (18 euros). Quant au saumon kozak à la sauce au caviar de saumon, miel et citron, accompagné de pommes nature et dés de légumes, il fond littéralement dans la bouche. Autre spécialité de la maison: le poulet de Kiev, haché, pané et auréolé d'une multitude d'épices (15 euros). Terminons notre balade gastronomique par un dessert costaud à souhait, mais délicatement relevé par son zeste de cannelle: les crêpes Kalinka (8 euros). Celles-ci pourraient parfaitement s'accompagner d'un champagne brut.

M. L.

Les Nouveaux Russes, 4 rue Haute à 1000 Bruxelles. Réservations au 02/513.55.65. Ouverts sept jours sur sept à partir de 19 h.